La cocina venezolana gana espacio en mercados gastronómicos de distintos países

Noticias 24hs | 11/07/2025



La apertura de más de un restaurante venezolano en Barcelona es un ejemplo concreto de este fenómeno

La gastronomía venezolana ha logrado una proyección internacional que se refleja en la creciente presencia de sus platos típicos en ciudades de América, Europa y otras regiones. Productos como las arepas, los tequeños y los patacones han dejado de ser opciones exclusivas de los hogares venezolanos para instalarse en la oferta culinaria de numerosos restaurantes, ferias y emprendimientos independientes. Esta expansión ha sido impulsada por la migración, el interés por nuevas cocinas latinoamericanas y la versatilidad de sus recetas.

La apertura de más de un restaurante venezolano en Barcelona es un ejemplo concreto de este fenómeno. En la capital catalana, la comunidad de Venezuela ha contribuido al desarrollo de una oferta culinaria que combina tradición con adaptación al paladar local. Las cartas incluyen no solo platos emblemáticos como la arepa reina pepiada o los tequeños con salsa de papelón, sino también versiones innovadoras que incorporan ingredientes regionales. Esta propuesta ha despertado el interés de un público diverso que busca nuevas experiencias alimentarias.

Las arepas, elaboradas a base de harina de maíz precocida, son quizás el producto más reconocido. Su popularidad se debe en parte a su formato práctico, que permite múltiples

rellenos y adaptaciones. Su presencia se ha consolidado en cafeterías, puestos callejeros y locales especializados en ciudades como Buenos Aires, Miami, Madrid, Ciudad de México y Santiago de Chile. Además, su incorporación en menús internacionales responde a una demanda por opciones sin gluten y de rápida preparación.

Los tequeños también han ganado terreno fuera de Venezuela. Este aperitivo, compuesto por una masa enrollada que envuelve queso blanco, se ha convertido en una opción frecuente en reuniones sociales y eventos. Su formato individual y su fácil preparación los vuelven aptos para la venta en locales de comida rápida o para consumo en el hogar. Muchas empresas han comenzado a producirlos de manera industrial para su comercialización en supermercados y tiendas especializadas.

Otro plato con creciente difusión son los patacones, que utilizan plátano verde frito como base en lugar de pan o masa. Su uso como sustituto en preparaciones como hamburguesas o bocadillos ha sido bien recibido en restaurantes que fusionan cocinas. La textura crocante y el sabor neutro del plátano permiten combinaciones con distintos tipos de carne, vegetales o salsas, lo que lo convierte en una opción adaptable a diversas culturas culinarias.

Este interés por estos platos también ha sido acompañado por el desarrollo de cadenas y franquicias que replican sus productos tradicionales. La formalización de estos negocios ha permitido estandarizar procesos y asegurar la calidad en distintas plazas. Paralelamente, la presencia en redes sociales y plataformas de delivery ha sido clave para su difusión, especialmente entre las nuevas generaciones de consumidores.

Los cocineros venezolanos que se han instalado en otros países también juegan un rol en la difusión de estas recetas. Algunos han logrado posicionarse en espacios gourmet, mientras que otros apuestan por el formato tradicional con recetas caseras. En ambos casos, la identidad cultural sigue siendo un componente importante, reforzado por el vínculo con la comunidad migrante que encuentra en estos platos una conexión con sus raíces.

“Además del valor gastronómico, la expansión de este tipo de cocina representa una oportunidad económica para pequeños emprendedores”, comentan desde el restaurante La Soga. La demanda sostenida permite la creación de redes de distribución de ingredientes autóctonos, la apertura de locales especializados y la generación de empleo. Esta dinámica contribuye también a la integración social, al generar puntos de encuentro entre diferentes comunidades.

La proyección internacional de la gastronomía venezolana sigue en crecimiento. Su capacidad de adaptación, la aceptación del público y el impulso de quienes la promueven permiten pensar en un panorama favorable para su consolidación en nuevos mercados. Esta tendencia no solo

preserva tradiciones, sino que también amplía las opciones gastronómicas a nivel global.

Autor: Redacción